ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 8.

ИЗВѢСТІЯ.

1. О замѣнѣ хлѣба и употребленіи въ пищу разныхъ питательныхъ веществъ.

Для нѣкоторыхъ сельскихъ хозяевъ тѣхъ губерній, которыя потерпѣли въ прошедшемъ году отъ неурожая хлѣба, быть можетъ пріятно будетъ узнать, какимъ образомъ, въ случаѣ недостатка въ хлѣбѣ, можно продовольствовать народъ меньшимъ количествомъ муки, примѣшивая къ ней разныя питательныя вещества. Посему спѣшу сообщить читателямъ Земл. газеты о слѣдующихъ средствахъ замѣна хлѣба.

1. Лучшая замѣна хлѣба, описанная Г-мъ Ламберти.

Простой болотный мохъ, которымъ конопатятъ стѣны деревянныхъ домовъ, и который можно доставать почти всюду, надобно выполоскать въ водѣ, и высушить въ истопленой печи или въ овинѣ, такъ чтобы въ деревянной ступкѣ легко можно было истолочь его въ муку. Двѣ мѣры этой муки смѣшать съ мѣрою ржаной муки, прибавить тепловатой воды и немного закваски, точно также какъ при печеніи обыкновеннаго хлѣба, приготовить тѣсто, и оставить его въ тепломъ мѣстѣ до другаго дня. Потомъ, вымѣсить тѣсто хорошенько въ такой же точно мукѣ и подбавить немного соли и тмина. Когда тѣсто взойдетъ хорошо въ теплой печи, то сдѣлать изъ него небольшіе хлѣбы (они лучше

большихъ), и выпечь въ печи, нешопленной жарче, чѣмъ для обыкновеннаго хлѣба. Остывшій хлѣбъ изрѣзать кусками и высушить какъ обыкновенные сухари, отъ которыхъ они какъ цвѣтомъ такъ и вкусомъ мало отличаются. Сухари такіе можно хранить нѣсколько лѣтъ.

Если взять моховой и ржаной муки по ровнымъ частямъ, то сухари будутъ лучше, но обойдутся дороже.

2. Шведскія лепешки, по способу Христины Варгъ.

О приготовленіи сего хлѣба, Христина Варгъ пишетъ слѣдующее: мѣру моховой и мѣру ржаной муки поставить въ корытѣ въ теплое мѣсто, чтобы согрѣлось. Потомъ въ горячую воду, въ которой можетъ терпѣть рука, насыпать не много соли; налить эту посоленную воду на муку въ корытѣ, прибавить немного тмина, и порядочно вымѣсить тѣсто. Смотря по количеству тѣста, прибавить къ нему отъ 4 до 5 ложекъ хорошихъ густыхъ дрожжей и снова хорошенько вымѣсить; выровнять тѣсто, посыпать его мукою, и покрыть сначала холстомъ, а потомъ подушкою, чтобы тѣсто оставалось теплое и пришло въ надлежащее броженіе. Послѣ чего снова перемѣсить съ теплою мукою, и покрыть какъ прежде. Если окажется, что тѣсто хорошо взошло, тотчасъ развести огонь въ печи, сдѣлать изъ тѣста тоненькія лепешки, загнуть немного края съ двухъ сторонъ, а въ срединѣ, проверпѣть наперсткомъ дырочку, и дать имъ немного засушиться. На мѣшеніе тѣста употреблять очень мало муки, чтобы оно было сколько можно рыхлѣе. пока печь еще довольно тепла для печенія, натыкать лепешки съ обѣихъ сторонъ и поставить въ печь. Какъ скоро лепешки хорошо выпекутся, обчистить ихъ гусинымъ крыломъ, навздѣвать по двѣ вмѣстѣ на бичевки или палки, и повѣсить въ теплой комнатѣ на шестахъ. Когда лепешки отмякнутъ, тогда снять ихъ, положить въ теплую печь, и подсушить, а потомъ тотчасъ вынуть ихъ, уложить въ бочку, покрыть крышкою, и положить на нее камни, чтобы лепешки лежали плотно. Когда онѣ простынутъ, снять камни. Такіе лепешки сберегаются цѣлый годъ и болѣе.

3. Корабельный хлѣбъ по способу Ламберти.

Цвѣтъ краснаго и бѣлаго клевера или кашки когда онъ совершенно распустится, вмѣстѣ съ листиками, которые его окружаютъ, высушить, истолочь и просѣять. Двѣ мѣры такой муки, мѣру моховой и мѣру ржаной муки, смѣшать вмѣстѣ и поступать потомъ какъ описано выше въ 1 статьѣ. Изъ этой муки, получается весьма вкусный хлѣбъ.

Можно также взять клеверной, моховой и ржаной муки по равному количеству, и приготовить хлѣбъ такимъ же образомъ.

(окончаніе въ слѣдующемъ N.)

2. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

(съ 8 го по 15 е число Февраля 1841 года)

Прибыли: изъ Василя—отс. Ротмистръ *Кочегаевъ*, изъ Екатеринбурга—Штабсъ-Капитанъ *Платковскій*, изъ Москвы отс. Флота Капитанъ-Лейтенантъ *Емельяновъ*, изъ Сергача—отс. Поручикъ *Болтинъ*, изъ Москвы — Коллежскій Регистраторъ *Товарковъ*, остановились Кремлевской части; изъ Казани—отс. Полковникъ *Кошрамъ*, изъ С. Петербурга—Маіоръ *Гагюкъ*, изъ Вахницъ—отстав. Штабсъ Капитанъ *Майковскій*, изъ Цывильска отс. Подпоручикъ *Барановъ*, изъ Сергача—Подпоручикъ *Наумовъ*, изъ Казани—Губернскій Секретарь *Субековъ*, остановились Макарьевской части; изъ Казани—Прапорщикъ *Грикольскій*, изъ Балахны—отс. Губернскій Секретарь *Кастальскій*, остановились Рождественской части.

Выѣхали: въ Москву—Генералъ-Лейтенантъ *Тришатный*, въ Златоустовскій Заводъ—Генералъ—Маіоръ *Аносовъ* и Маіоръ *Лисенко*, въ Гродно—Полковникъ *Кошрамъ*, въ Ветлугу—Маіоръ *Левашевъ*, въ С. Петербургъ—Штабсъ-Капитанъ *Платковскій*, въ Горбатовскій уѣздъ—Штабсъ-Ротмистръ *Запольскій*, въ Вятку—Коллежскій Секретарь *Шергинъ*, въ Омскъ—Маіоръ *Гагюкъ*.

Метеорологическія наблюденія дѣланныя при Нижегородской Губернской Гимназіи съ 9 го по 16-е число Февраля 1841 года

Дни мѣсяца по старому стилю.	9 часовъ утра.				полдень.				3 часа по полудни.				9 часовъ вечера.			
	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометръ, При барометрѣ.	Термометръ, Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометръ, При барометрѣ.	Термометръ, Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометръ, При барометрѣ.	Термометръ, Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометръ, При барометрѣ.	Термометръ, Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.
9.	767,0.	15,7	-4,8	Тихо покры.	767,5	16,0.	-3,5	Тихо покры.	766,0	15,5	-4,0	Тихо туман.	766,0	15,5.	-5,3	Тихо покры.
10.	762,8.	16,5.	8,0.	з. 2. чисто.	761,9	16,0	3,8.	Тихо чисто	761,5	16,0	2,2.	Тихо чисто.	761,0	16,2.	5.1	Тихо чисто.
11.	758,3	16,8.	7,8.	Тихо чисто.	756,5	17,0.	4,8.	Тихо чисто.	755,2.	16,8.	4,8.	сз. 2 чисто.	753,8.	17.3.	7,8.	сз. 2. покры
12	750,7.	17,3.	7,9.	з. 2. покры.	749,5.	17,3.	5,0.	з 2. покры.	748,3	17,3.	3,8.	Тихо покры.	747,2.	17,8	4,6	Тихо и и снѣгъ.
13	746,0.	17,7.	2,4.	Тихо покры.	746,0.	18,0.	1, 3.	Тихо покры.	745,7.	18,3.	2,4	Тихо покры.	747,0.	18,0	2,4.	Тихо покры.
14.	747,9.	18,0.	2,6.	ю. 1. туман.	749,0.	18,2	0,3.	Тихо покры.	749,3.	18,0	-2,0	ю. 2. покры.	750,7.	18,4.	5,1.	Тихо покры.
15	752,9.	18,6.	4,0.	св. 2. покры.	753,7.	18,4	-2,4	св. 1. покры.	754,0.	18,2.	2,8.	св. 1 облачно	754,9.	18,4.	6,1.	св. 1. покры.

Наблюдатель, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Штейнъ.